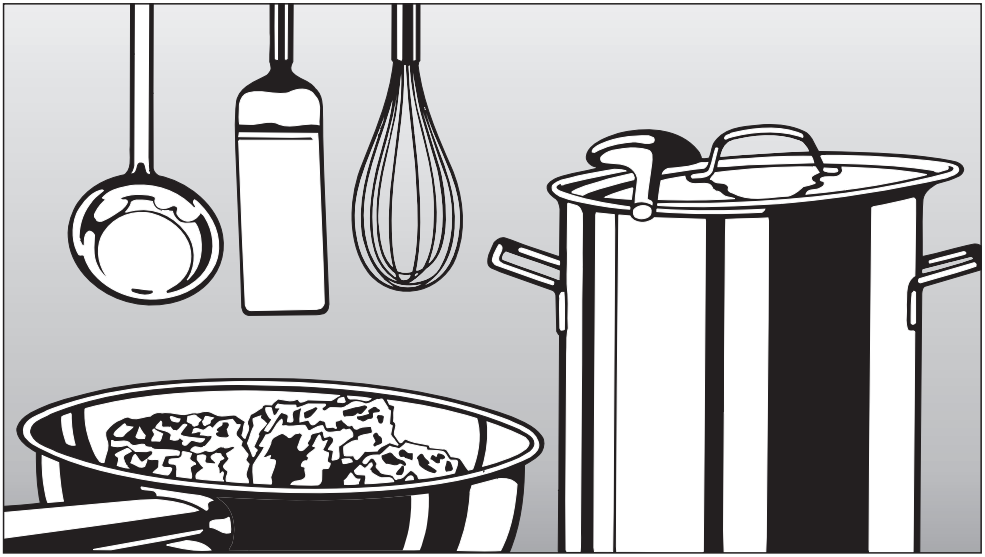
Miele

Sempre meglio

Istruzioni d'uso e di montaggio



Piani di cottura a gas
KM 2014
KM 2034 / 2035
KM 2052
KM 2054

Informazioni importanti sulla garanzia al capitolo "Assistenza tecnica"

it - IT

Leggere **attentamente** queste istruzioni prima di procedere al posizionamento, all'installazione e alla messa in funzione dell'apparecchio. In questo modo si evitano danni a se stessi e alle apparecchiature.

M.-Nr. 07 174 990

(I) L'apparecchio può essere usato anche in paesi diversi da quello indicato sull'apparecchio stesso. Tuttavia, le varianti specifiche di un determinato paese e il tipo di allacciamento alla rete hanno un'importanza fondamentale per il suo sicuro e corretto funzionamento. Per questo se si vuole usare l'apparecchio in un paese diverso rivolgersi al servizio di assistenza tecnica Miele del paese in cui si intende usarlo.

(D) Das Gerät ist auch für den Gebrauch in anderen als auf dem Gerät angegebenen Bestimmungsländer zugelassen. Die landesspezifische Ausführung und die Anschlussart des Gerätes haben wesentlichen Einfluss auf den einwandfreien und sicheren Betrieb. Für den Betrieb in einem anderen als auf dem Gerät angegebenen Bestimmungsland wenden Sie sich bitte an den für das Land zuständigen Kundendienst.

(E) El aparato está autorizado para el uso en países diferentes a los países de destino indicados. La ejecución específica para cada país y el tipo de conexión del aparato influyen de forma decisiva en el funcionamiento correcto y seguro. Para el funcionamiento en un país diferente al país de destino indicado en el aparato, consulte al Servicio Post-venta autorizado para el país.

(F) Cet appareil est également homologué dans des pays différents de ceux mentionnés sur l'appareil. Pour que l'appareil fonctionne parfaitement et en toute sécurité, il est important de disposer de l'exécution spécifique au pays et du type de raccordement approprié. Pour le fonctionnement dans un pays autre que celui spécifié sur l'appareil, veuillez vous adresser au service après-vente du pays où sera installé l'appareil.

(GB) This appliance can be used in countries other than those specified on the appliance. It is, however, set up for connection to the gas and electricity supplies in the countries specified. For use in other countries please contact the Miele spare parts or customer service department in your country.

(NL) Het apparaat is ook toegelaten voor gebruik in andere landen dan de landen die op het apparaat vermeld staan. De specifieke uitvoering en de aansluitwijze zijn van groot belang voor het goed en veilig functioneren. Neem daarom contact op met de Technische Dienst van de fabrikant in uw land als u het apparaat in een land wilt gebruiken dat niet op het apparaat vermeld staat.

Indice

Descrizione 6
Modelli 6
Bruciatori 10
Accessori di serie 11

Istruzioni per la sicurezza e avvertenze 12

Il Vostro contributo alla tutela dell'ambiente 19
Smaltimento rifiuti apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE) 19

Prima messa in funzione 20
Prima pulizia 20

Uso 21
Accendere 22
Regolazione 23
Spegnere 23

Stoviglie 24
Anello Wok 25

Spegnimento di sicurezza 26

Pulizia e manutenzione 27

Guasti, cosa fare? 31

Accessori su richiesta 33

Istruzioni di sicurezza per il montaggio 34

Misure apparecchio/misure nicchia d'incasso 37

Incasso 40

Indicazioni generali per l'incasso 41

Indice

Allacciamento elettrico 42

Allacciamento gas 44

Potenza bruciatori 46

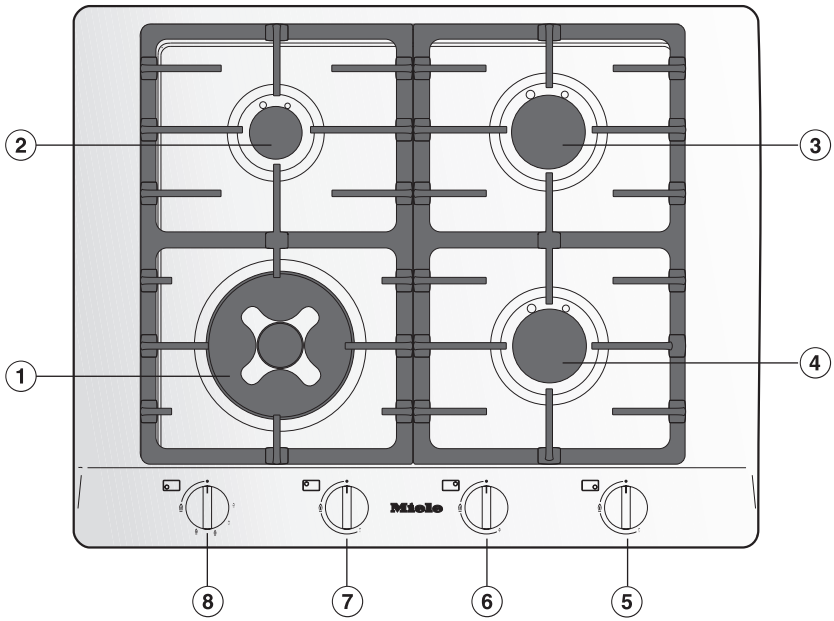
Commutazione su un altro tipo di gas 48
Quadro ugelli 48
Sostituzione ugelli 49
Sostituzione ugelli principali 49
Sostituzione ugello del minimo 50
Dopo la sostituzione 52

Assistenza tecnica / Targhetta dati 53
Servizio Clienti 53
Informazioni importanti sulla garanzia 53
Targhetta dati 53

Descrizione

Modelli

KM 2014



① Bruciatore Wok

② Bruciatore ausiliario

③④ Bruciatore semi-rapido

Manopole di regolazione delle zone di cottura:

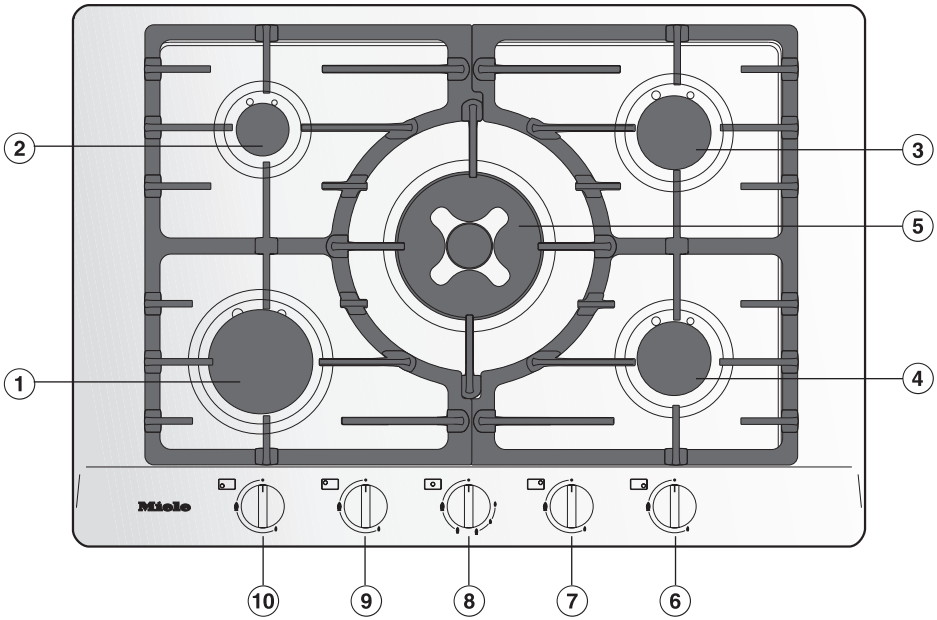
⑤ anteriore destra

⑥ posteriore destra

⑦ posteriore sinistra

⑧ anteriore sinistra

KM 2034 / KM 2035



① Bruciatore rapido

② Bruciatore ausiliario

③④ Bruciatore semi-rapido

⑤ Bruciatore Wok

Manopole di regolazione delle zone di cottura:

⑥ anteriore destra

⑦ posteriore destra

⑧ centrale

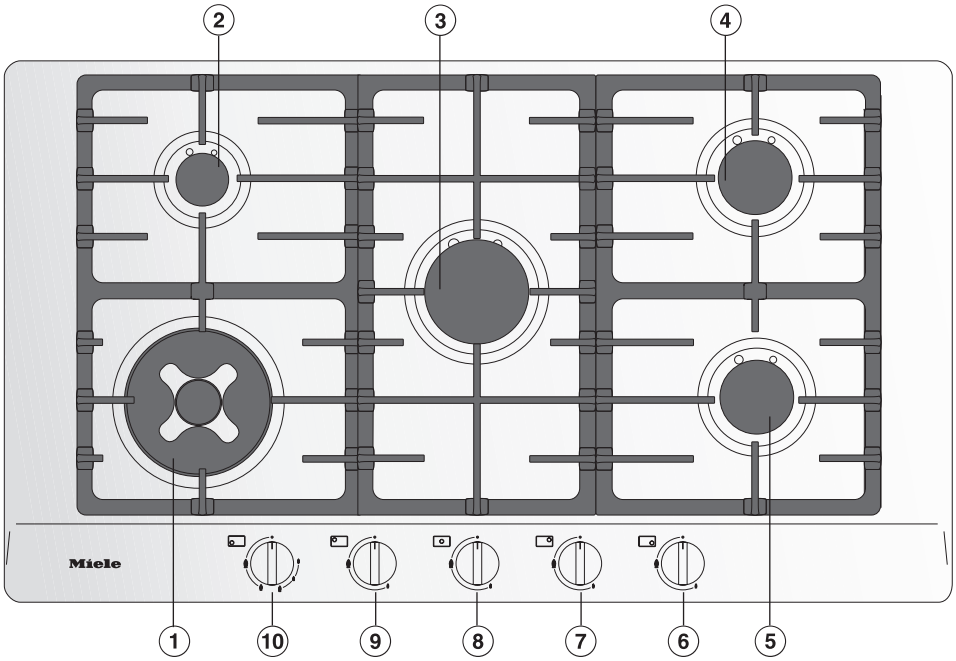
⑨ posteriore sinistra

⑩ anteriore sinistra

Il design della griglia d'appoggio varia a seconda del modello.

Descrizione

KM 2052



① Bruciatore Wok

② Bruciatore ausiliario

③ Bruciatore rapido

④⑤ Bruciatore semi-rapido

Manopole di regolazione delle zone di cottura:

⑥ anteriore destra

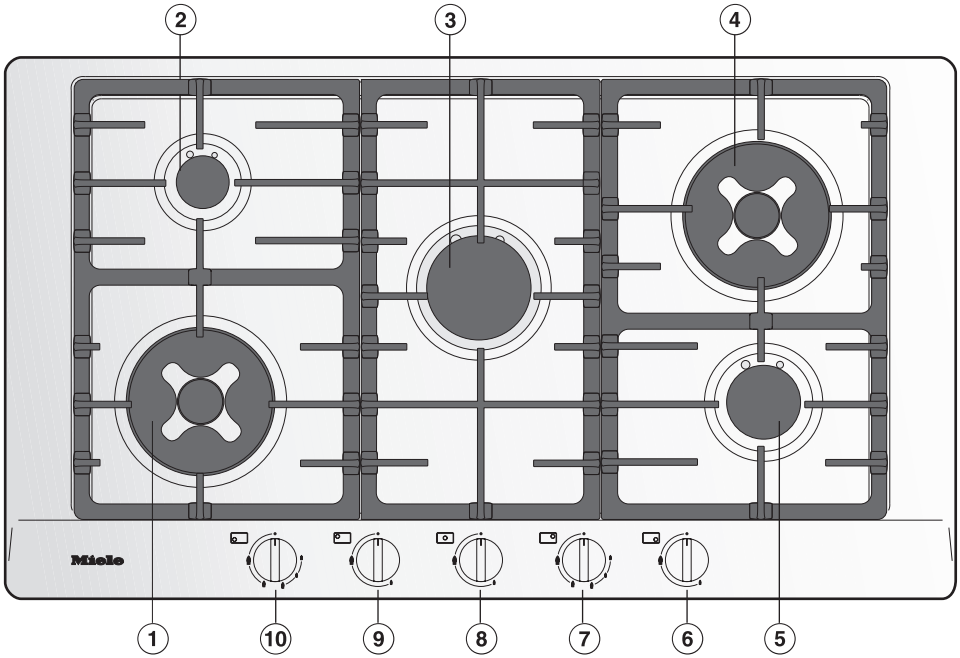
⑦ posteriore destra

⑧ centrale

⑨ posteriore sinistra

⑩ anteriore sinistra

KM 2054



①④ Bruciatore Wok

② Bruciatore ausiliario

③ Bruciatore rapido

⑤ Bruciatore semi-rapido

Manopole di regolazione delle zone di cottura:

⑥ anteriore destra

⑦ posteriore destra

⑧ centrale

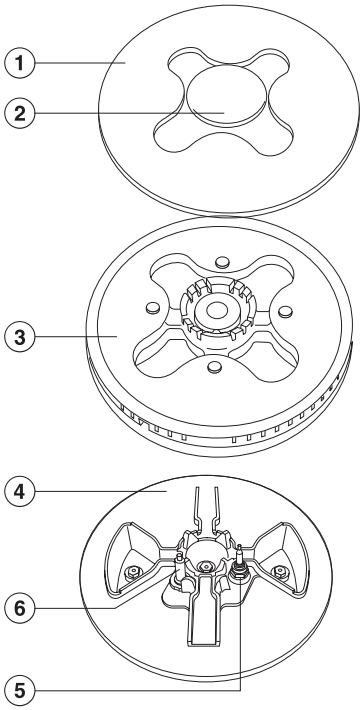
⑨ posteriore sinistra

⑩ anteriore sinistra

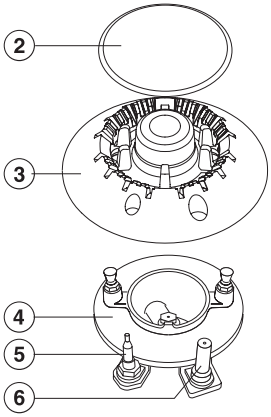
Descrizione

Bruciatori

Bruciatore Wok



Bruciatore ausiliario, semi-rapido e rapido



① Anello bruciatore

② Coprispartifiamma

③ Testa del bruciatore

④ Corpo del bruciatore

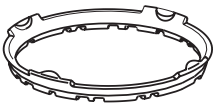
⑤ Termocoppia di sicurezza

⑥ Candeletta di accensione

Accessori di serie

Gli accessori in dotazione e altri a richiesta possono essere eventualmente ordinati (vedi cap. "Accessori su richiesta").

Anello Wok



(In dotazione solo sui modelli KM 2014, KM 2034, KM 2052, KM 2054)

L'anello Wok in dotazione garantisce ulteriore stabilità alle stoviglie, soprattutto di Wok a fondo bombato.

Questo piano di cottura a gas è conforme alle vigenti norme di sicurezza. L'uso improprio può provocare danni a cose e/o persone.

Leggere attentamente le istruzioni d'uso prima di mettere in funzione il piano di cottura a gas poiché contengono importanti indicazioni per la sicurezza, l'uso e la manutenzione dell'apparecchio. Osservandole si evitano pericoli per le persone e danni materiali.

Conservare le istruzioni d'uso e consegnarle anche a eventuali altri utenti.

Uso previsto

▶ Questo piano di cottura a gas è destinato esclusivamente all'uso domestico, o simile al domestico, qualora installato in ambienti lavorativi come ad esempio:

– negozi, uffici o ambienti di lavoro analoghi,

– alberghi, pensioni e strutture ricettive simili, solo per l'utilizzo da parte dei clienti.

▶ Il piano di cottura a gas deve essere utilizzato sempre nei limiti del normale uso domestico, non per uso professionale, per preparare e tenere in caldo le pietanze.
Qualsiasi altro impiego non è ammesso. Miele non risponde dei danni causati da un uso diverso da quello previsto o da impostazioni sbagliate.

▶ Questo piano di cottura a gas non è destinato all'impiego in ambienti esterni.

▶ Le persone che per le loro capacità fisiche, sensoriali o psichiche o per la loro inesperienza o non conoscenza non siano in grado di utilizzare in sicurezza il piano di cottura a gas, non devono farne uso senza la sorveglianza e la guida di una persona responsabile.

Bambini

▶ Controllare i bambini quando sono vicini al piano di cottura a gas. Non permettere che ci giochino.

▶ I bambini possono usare il piano di cottura a gas solo se è stato loro chiaramente spiegato come funziona, in modo tale che lo usino senza alcun rischio. È importante che sappiano riconoscere i pericoli che possono derivare da un uso non corretto.

▶ Il piano di cottura a gas diventa caldo quando è in funzione e rimane caldo per un certo periodo anche dopo averlo spento. Tenere lontani i bambini dall'apparecchio finché si è completamente raffreddato.

▶ Conservare fuori della loro portata oggetti che potrebbero attirare la loro attenzione, riponendoli in vani sopra o dietro il piano di cottura. Questi oggetti potrebbero indurli a salire sull'apparecchio. Pericolo di ustioni!

▶ Accertarsi che i bambini eventualmente presenti in casa non abbiano la possibilità di rovesciare a terra pentole e padelle calde. Girare le maniglie e i manici di pentole e padelle di lato, sulla superficie di lavoro, in modo che si trovino sopra il piano di lavoro per prevenire il rischio di ustioni. Una speciale barriera protettiva (reperibile presso i rivenditori specializzati) impedisce che ciò accada.

▶ Alcuni componenti dell'imballaggio (come il nylon o il polistirolo) possono essere pericolosi. Pericolo di soffocamento! Conservare l'imballaggio fuori della portata dei bambini e provvedere al più presto al suo smaltimento.

Sicurezza tecnica

▶ Prima di procedere all'incasso controllare se il piano di cottura a gas presenta eventuali danni visibili. Non mettere mai in funzione un apparecchio danneggiato. Un apparecchio danneggiato può essere rischioso per la sicurezza.

▶ La sicurezza elettrica è garantita solo se il piano di cottura a gas è allacciato a un collegamento a terra a norma. È fondamentale verificare l'esistenza di questa premessa.
In caso di dubbi far controllare l'impianto da un elettricista specializzato. Miele non risponde dei danni (ad es. scossa elettrica) causati da un conduttore di protezione interrotto o addirittura assente.

▶ Prima di allacciare il piano di cottura a gas confrontare assolutamente i valori (tensione e frequenza) riportati sulla targhetta dati con quelli della rete elettrica (v. cap. sull'allacciamento elettrico). Questi dati devono assolutamente corrispondere, altrimenti l'apparecchio potrebbe subire dei danni. In caso di dubbi rivolgersi a un elettricista.

▶ L'allacciamento alla rete del gas deve essere eseguito da personale qualificato. Se viene eliminata la spina elettrica, è necessario che intervenga anche un elettricista qualificato per installare e allacciare l'apparecchio. Rivolgersi a un elettricista che sia a conoscenza delle normative nazionali, locali e di quelle supplementari emanate dall'azienda elettrica di zona e che il lavoro venga svolto nel rispetto delle stesse. Miele non può essere ritenuta responsabile per danni causati dall'incasso e/o dall'allacciamento scorretti dell'apparecchio.

▶ Per questioni di sicurezza, il piano di cottura a gas deve essere usato solo se incassato.

▶ Non aprire mai l'involucro dell'apparecchio.
Toccare anche involontariamente dei componenti sotto tensione o modificare la struttura elettrica e meccanica è molto pericoloso per l'utente e può provocare danni seri anche all'apparecchio stesso.

▶ Lavori di installazione e manutenzione, nonché riparazioni, devono essere eseguiti da personale autorizzato da Miele.
A causa di lavori o riparazioni non correttamente eseguiti, possono crearsi pericoli seri per l'utente. Miele non risponde di questo tipo di danni.

▶ Per effettuare lavori di installazione e manutenzione, nonché riparazioni, l'apparecchio deve essere staccato dalla rete del gas e da quella elettrica. L'apparecchio è staccato dalla rete elettrica solo se:

– l'interruttore generale dell'impianto elettrico è disinserito,
– i fusibili dell'impianto elettrico sono completamente svitati,
– il cavo di alimentazione è staccato dalla rete elettrica; per staccarlo dalla rete non tirare il cavo, bensì afferrare la spina.

▶ Riparazioni da effettuare sull'apparecchio quando è ancora in garanzia possono essere eseguite solo dall'assistenza tecnica autorizzata Miele altrimenti in caso di eventuali successivi danni la garanzia non è più valida.

▶ Sostituire eventuali pezzi guasti o difettosi con ricambi originali Miele; solo usando pezzi di ricambio originali Miele garantisce il rispetto degli standard di sicurezza.

▶ Se si rende necessario sostituire il cavo di alimentazione perché danneggiato, usare un cavo elettrico tipo H 05 VV-F (isolato in PVC) reperibile presso Miele o il servizio di assistenza.

▶ Non allacciare il piano di cottura alla rete elettrica con prolunghe o prese multiple, perché non garantiscono la necessaria sicurezza (ad es. rischio di surriscaldamento).

▶ Non mettere in funzione il piano di cottura a gas se presenta difetti o spegnerlo immediatamente. Staccare il piano di cottura dalla rete elettrica e dalla rete del gas. Rivolgersi all'assistenza tecnica.

Impiego corretto

▶ Il piano di cottura a gas diventa caldo quando è in funzione e rimane caldo per un certo periodo anche dopo averlo spento. Fare attenzione a non toccare l'apparecchio finché è ancora caldo.

▶ Non accendere mai i punti di cottura a gas senza prima appoggiarvi le stoviglie. La cappa aspirante installata sopra il piano di cottura potrebbe subire danni a causa dell'effetto del calore oppure addirittura incendiarsi.

▶ Sorvegliare sempre il piano di cottura a gas quando è in funzione. Grassi o oli surriscaldati possono incendiarsi e sviluppare un incendio.

▶ Se olio o grasso dovessero incendiarsi, non utilizzare acqua per cercare di spegnere il fuoco. Soffocare le fiamme ad es. con un coperchio, un panno da cucina umido o simili.

▶ Non utilizzare il piano di cottura a gas per riscaldare l'ambiente. Le temperature elevate possono incendiare oggetti facilmente infiammabili situati nelle immediate vicinanze. Inoltre si riduce la durata di vita dell'apparecchio.

▶ Lavorando al piano di cottura acceso si consiglia di proteggere le mani usando delle apposite manopole o presine. Attenzione a non avvicinarsi al fuoco con manopole o presine in tessuto. Per questo motivo non utilizzare panni o strofinacci troppo grandi; inoltre non devono essere umidi o bagnati. L'umidità aumenta infatti la conducibilità termica e il rischio di ustioni.

▶ Non preparare pietanze flambé sotto la cappa aspirante. Le fiamme possono arrivare alla cappa e incendiarla.

▶ Non utilizzare il piano di cottura come base di appoggio.
Se viene inavvertitamente acceso oppure se è ancora caldo si rischia che l'oggetto appoggiato sul piano, a seconda del materiale, si riscaldi (pericolo di ustione), fonda oppure si incendi.

▶ Non coprire mai il piano di cottura a gas con un panno oppure con una pellicola protettiva. Se il piano viene acceso inavvertitamente o è ancora caldo sussiste pericolo di incendio.

▶ Non utilizzare stoviglie di plastica oppure carta stagnola. Temperature particolarmente elevate possono fondere questo tipo di materiale. Pericolo d'incendio.

▶ Non riscaldare contenitori chiusi, p.es. in latta, sui punti di cottura. La sovrappressione generata potrebbe far scoppiare il contenitore. Pericolo di ferirsi e ustionarsi.

▶ Accendere il punto di cottura a gas solo quando tutte le parti del bruciatore sono correttamente assemblate.

▶ Utilizzare solo pentole e padelle il cui diametro non sia inferiore o non superi le misure indicate (v. cap. "Stoviglie"). Pentole di dimensioni inferiori non hanno sufficiente stabilità sulla griglia. Se il diametro è troppo grande i gas caldi che fuoriescono dai bruciatori possono danneggiare il piano di lavoro oppure una parete adiacente non resistente al calore, ad es. pannellata oppure parti dell'apparecchio stesso. Miele non si assume alcuna responsabilità per danni di questo tipo.

▶ Accertarsi che la fiamma del bruciatore non fuoriesca dal fondo delle stoviglie e si distribuisca sulla parte laterale delle stesse.

▶ Non usare stoviglie con il fondo sottile e non riscaldarle mai senza contenuto, se non espressamente indicato dalla casa produttrice. In caso contrario il piano di cottura a gas potrebbe danneggiarsi.

▶ Utilizzare sempre la griglia in dotazione. Non appoggiare le stoviglie direttamente sul bruciatore.

▶ Non conservare oggetti facilmente infiammabili nelle immediate vicinanze dell'apparecchio.

▶ Eliminare schizzi di grasso e altri residui (di alimenti) infiammabili appena possibile dalla superficie dell'apparecchio. Pericolo d'incendio.

▶ Posare le griglie d'appoggio dall'alto per evitare di graffiare la superficie.

▶ Piani di cottura a gas generano calore e umidità negli ambienti in cui sono installati. Si consiglia quindi di garantire una sufficiente aerazione dell'ambiente, eventualmente attraverso aperture di aerazione naturali (porte, finestre, ecc.) oppure installando dispositivi meccanici di ventilazione come una cappa aspirante.

▶ L'uso prolungato o intenso dell'apparecchio può richiedere un'aerazione più intensa dell'ambiente cucina e il problema può risolversi aprendo una finestra oppure aumentando la potenza della cappa aspirante.

▶ Se nelle immediate vicinanze del piano di cottura a gas si utilizza un apparecchio elettrico, p.es. un frullatore, fare attenzione che il cavo di alimentazione elettrica non venga a contatto con il piano di cottura caldo. L'isolamento del cavo potrebbe danneggiarsi. Pericolo di scossa elettrica!

▶ Se sotto il piano di cottura a gas è posizionato un cassetto, si consiglia di non conservarvi oggetti infiammabili, p.es. bombolette spray. Il portaposate del cassetto, se presente, deve essere in materiale resistente al calore.

▶ Riscaldare sempre a sufficienza le pietanze; germi eventualmente presenti nel cibo vengono soppressi solo a temperature sufficientemente alte e con un tempo di azione abbastanza lungo.

▶ Non usare padelle, pentole o pietre per grigliare tanto grandi da coprire più punti di cottura. L'accumulo di calore potrebbe danneggiare l'apparecchio.

▶ Sul piano non dovrebbero giungere alimenti oppure liquidi contenenti sale. Eventualmente eliminare subito queste sostanze per impedire che il materiale del piano si corroda.

▶ Se il piano di cottura a gas è montato dietro un'anta del mobile, metterlo in funzione solo lasciando l'anta aperta. Chiudere l'anta del mobile solo quando l'apparecchio e le spie di calore sono spente.

▶ Se l'apparecchio non viene utilizzato per un periodo molto lungo, pulirlo accuratamente ed eventualmente farlo controllare da personale specializzato prima di rimetterlo in funzione.

Miele non può essere ritenuta responsabile per i danni causati dal mancato rispetto delle presenti istruzioni per la sicurezza e delle avvertenze.

Smaltimento dell'imballaggio

L'imballaggio ha lo scopo di proteggere la merce da eventuali danni che potrebbero verificarsi durante le operazioni di trasporto. I materiali utilizzati per l'imballaggio sono riciclabili, per cui selezionati secondo criteri di rispetto dell'ambiente e di facilità di smaltimento finalizzata alla reintegrazione nei cicli produttivi.

Riciclare i componenti consente da un lato di risparmiare materie prime e dall'altro di ridurre il volume dei rifiuti. Tale meccanismo permette di ridurre il volume degli scarti e rende possibile un utilizzo più razionale delle risorse non rinnovabili.

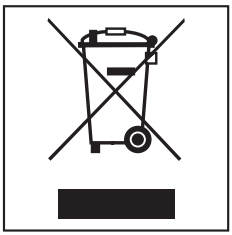
Smaltimento rifiuti apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE)

ai sensi del Decr. Legisl. 25 luglio 2005, n. 151 in attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE sullo smaltimento dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Il simbolo del cassonetto barrato indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

L'utente dovrà conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce a evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.



Per la gestione del recupero e dello smaltimento degli elettrodomestici, Miele Italia aderisce al consorzio Ecodom (Consorzio Italiano Recupero e Riciclaggio Elettrodomestici).

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione di sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

Incollare la targhetta dati che troverete tra la documentazione dell'apparecchio nell'apposito spazio al capitolo "Targhetta dati".

Prima pulizia

- Rimuovere eventuali pellicole protettive.
- Pulire i componenti mobili del bruciatore con un panno spugna, un po' di detergente per stoviglie e acqua calda. Poi asciugarli e riassemblare il bruciatore (vedi cap. "Cura e pulizia").
- Pulire il piano di cottura in acciaio inossidabile con un panno umido e infine asciugarlo.

I componenti in metallo sono stati trattati con un apposito prodotto protettivo. Per questo motivo alla prima messa in funzione si generano odori.
Questi odori o eventuali fumane si disperdono nell'ambiente poco dopo. Non sono da attribuire a un allacciamento errato oppure a un difetto dell'apparecchio.

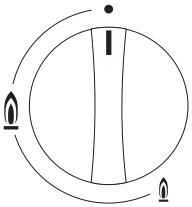
Con l'apposita manopola si accende il bruciatore e si regola l'intensità della fiamma.

Il bruciatore deve essere acceso solo premendo e ruotando la manopola verso sinistra e spento ruotandola verso destra. La corona esterna del bruciatore Wok deve essere accesa e spenta solo premendo e ruotando la manopola.

E' possibile che vengano **danneggiate** parti dell'apparecchio se:
- viene acceso senza premere la manopola,
- viene acceso ruotando la manopola a destra,
- la corona esterna del bruciatore Wok viene accesa o spenta senza premere la manopola,
- o spenta ruotando la manopola verso sinistra.

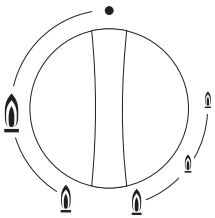
Il produttore declina ogni responsabilità per i danni causati da tali azioni.

Bruciatore ausiliario, semi-rapido e rapido



- ● l'afflusso del gas è interrotto
- fiamma alta
- fiamma bassa

Bruciatore Wok



- ● l'afflusso del gas è interrotto
- fiamma alta:
  i bruciatori interno ed esterno funzionano al massimo livello.
- fiamma medio-alta:
  bruciatore esterno al minimo, bruciatore interno al massimo.
- fiamma medio-bassa:
  bruciatore esterno non attivo, bruciatore interno al massimo.
- fiamma bassa:
  bruciatore esterno non attivo, bruciatore interno al minimo.

Accendere

- Premere la manopola del bruciatore e ruotarla verso sinistra sul simbolo più grande della fiamma.

Quando si aziona una manopola si genera automaticamente una scintilla su tutte le zone di cottura. È normale, non si tratta di un guasto.

- Quando appare la fiamma, tenere premuta la manopola del punto di cottura per ancora 8-10 secondi e poi rilasciarla.
- Se la fiamma dovesse spegnersi anticipatamente, ruotare la manopola su "●". Aspettare almeno un minuto prima di riprovare l'accensione. Eventualmente tenere premuta più a lungo la manopola.
- Qualora il bruciatore non si accendesse nemmeno al secondo tentativo, ruotare la manopola su "●" e consultare il capitolo "Cosa fare se...?"

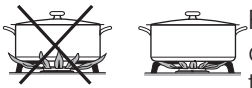
Accensione in caso di interruzione di corrente

In caso di interruzione della corrente elettrica la fiamma può essere accesa con un fiammifero.

- Premere la manopola del punto di cottura e ruotarla verso sinistra sul simbolo fiamma più grande.
- Tenere la manopola premuta e accendere con un fiammifero la miscela di gas e aria che fuoriesce.

Premere quindi la manopola ancora per circa 8-10 secondi e poi rilasciarla.

Regolazione



Regolare l'intensità della fiamma in modo che non fuoriesca dal fondopentola. Poiché la parte esterna della fiamma è molto più calda del nucleo, le punte della stessa devono rimanere sotto il fondopentola. Le punte della fiamma che fuoriescono dal sottopentola cedono inutilmente calore nell'aria, possono quindi danneggiare le maniglie delle pentole e accrescono il pericolo di ustioni.

I bruciatori consentono la regolazione progressiva tra fiamma alta e bassa e viceversa. Eccezione: bruciatore Wok.

Il **bruciatore Wok** è dotato di un blocco tra fiamma alta e bassa a ore 6. Per vincere il blocco è necessario premere la manopola.

- Per ridurre la fiamma, ruotare la manopola in senso antiorario fino al blocco. Premere la manopola e ruotarla fino a vincere il blocco e rilasciarla. Ora è possibile impostare la potenza desiderata.
  Per alzare la fiamma, ruotare la manopola in senso orario fino al blocco. Premere la manopola e ruotarla fino a vincere il blocco e rilasciarla. Ora è possibile impostare la potenza desiderata.

Spegnere

- Ruotare la manopola verso destra su "●".

L'afflusso del gas si interrompe e la fiamma si spegne.

Stoviglie

Bruciatori	Diametro min. del fondo di padelle / pentole in cm
Bruciatore ausiliario	10
Bruciatore semi-rapido	12
Bruciatore rapido	14
Bruciatore Wok	14
	Diametro massimo di padelle / pentole in cm
Bruciatore ausiliario	22
Bruciatore semi-rapido	22
Bruciatore rapido	24
Bruciatore Wok	24

– Utilizzare stoviglie adatte al bruciatore. Sostanzialmente vale il seguente principio: diametro grande = bruciatore grande, diametro piccolo = bruciatore piccolo.

– Utilizzare pentole larghe e basse piuttosto che strette e alte. Si riscaldano più rapidamente.

– Si consiglia di usare stoviglie con fondo spesso poiché il calore si propaga uniformemente. Utilizzando stoviglie con fondo sottile c'è il pericolo che le pietanze possano surriscaldarsi in certi punti. Si consiglia quindi di mescolarle spesso durante la cottura.

– Per il punto di cottura a gas sono adatte stoviglie resistenti al calore.

– Nell'acquisto di pentole e padelle considerare che generalmente non è indicato il diametro del fondo ma quello del bordo superiore.

– Disporre le pentole sulla griglia in modo tale da non ribaltarsi. Tuttavia non si può escludere che questo avvenga.

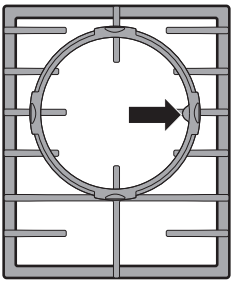
Disporre le pentole sempre sulla griglia in dotazione. Le pentole non devono stare direttamente a contatto con il bruciatore.

Usare possibilmente sempre dei coperchi per evitare l'inutile dispersione di calore.

Wok

Il Wok è, tra le stoviglie, un caso particolare. È caratterizzato da un fondo dal diametro ridotto rispetto a quello superiore (generalmente 35 - 40 cm). Il bruciatore Wok è particolarmente adatto all'uso di questa particolare stoviglia.

Anello Wok



L'anello Wok in dotazione garantisce ulteriore stabilità alle stoviglie, soprattutto di Wok a fondo bombato.

Fare attenzione al corretto posizionamento dell'anello. Deve essere in piano e non spostarsi.
(Esempio vedi figura).

Spegnimento di sicurezza

Questo apparecchio è dotato di una termocoppia di sicurezza. Ciò impedisce un'ulteriore fuoriuscita di gas se la fiamma dovesse spegnersi, p.es. a causa del trabocco degli alimenti oppure a causa di un giro d'aria all'interno dell'ambiente di installazione.

- Per rimettere in funzione il punto di cottura, ruotare la manopola verso destra su "●" e azionarla come descritto.

Lo spegnimento di sicurezza funziona indipendentemente dall'afflusso di corrente elettrica, vale a dire che è attivo anche quando l'apparecchio viene utilizzato in caso di interruzione della corrente.

⚠ Per la pulizia non utilizzare mai apparecchi a vapore. Il vapore potrebbe infatti raggiungere le parti sotto tensione e causare un corto circuito.

– Pulire sempre il piano di cottura dopo ogni uso. Allo scopo farlo raffreddare sufficientemente.
– Dopo la pulizia asciugare l'apparecchio per evitare depositi di calcare.
– Se lo sporco è tenace, ammorbidire le macchie lasciando agire il prodotto.
– Alimenti cotti eccessivamente sull'apparecchio molto caldo possono causare la decolorazione degli elementi dei bruciatori e del piano di cottura in acciaio inox. **Eliminare subito eventuali tracce di sporco.**
– La superficie dei coprispartifiamma diventa opaca nel corso del tempo. Questa colorazione è normale; il materiale non è difettoso.

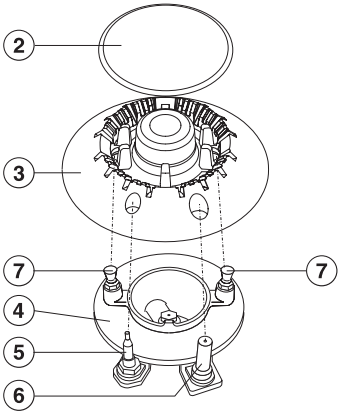
Per non danneggiare le superfici, non usare i seguenti prodotti per la pulizia:

– detergenti contenenti soda, ammoniaca, acidi o cloruri,
– prodotti anticalcare,
– prodotti per eliminare macchie e ruggine,
– detergenti abrasivi, ad es. polveri o latte abrasivi, paste per pulire,
– solventi,
– detergenti per lavastoviglie,
– spray per grill e forni,
– detergenti per vetro,
– spazzole e spugne abrasive come ad es. pagliette o spugne che ancora contengono residui di detergenti abrasivi,
– oggetti appuntiti
(per evitare di danneggiare la guarnizione tra piano di cottura e piano di lavoro).

Pulizia e manutenzione

	Pulizia	Avvertenze
Piano in acciaio inossidabile	Pulire il piano in acciaio inossidabile con un panno spugna, un po' di detergente per stoviglie e acqua calda. All'occorrenza utilizzare la parte ruvida della spugnetta per i piatti con qualche goccia di detergente per vetroceramica e acciaio inossidabile Miele (v. cap. "Accessori su richiesta"). Si consiglia di utilizzare i prodotti esclusivamente nella direzione della levigatura. Per rallentare il deposito di sporco sul piano di cottura è consigliato l'uso del prodotto Miele per la cura dell'acciaio inossidabile (v. cap. "Accessori su richiesta"). Applicare con un panno morbido una piccola quantità di prodotto sull'intera superficie da trattare.	**Simboli** (p.es. delle fiamme) I simboli stampati sull'apparecchio possono danneggiarsi se lo sporco agisce troppo a lungo (p.es. alimenti o liquidi contenenti sale, olio d'oliva). Eliminare subito i residui di sporco. In quest'area non utilizzare prodotti per l'acciaio inox. I simboli potrebbero sbiadire.
Griglia	Togliere le griglie. Pulire le superfici in acciaio inossidabile con un panno spugna, qualche goccia di detersivo per i piatti (a mano) e acqua calda. All'occorrenza utilizzare la parte ruvida della spugna per i piatti.	Se lo sporco è tenace, ammorbidire le macchie lasciando agire il prodotto. **Non adatto al lavaggio in lavastoviglie.**
Manopola	Pulire le manopole con un panno spugna, qualche goccia di detersivo per i piatti e acqua calda.	**Non adatto al lavaggio in lavastoviglie.**
Coprispartifiamma	Pulire le superfici in acciaio inossidabile con un panno spugna, qualche goccia di detersivo per i piatti (a mano) e acqua calda. All'occorrenza utilizzare la parte ruvida della spugna per i piatti.	**Non adatto al lavaggio in lavastoviglie.**
Testa del bruciatore PerfectClean	Pulire le superfici in acciaio inossidabile con un panno spugna, qualche goccia di detersivo per i piatti (a mano) e acqua calda. All'occorrenza utilizzare la parte ruvida della spugna per i piatti.	La testa del bruciatore ha una superficie affinata in PerfectClean, che convince per il suo eccellente **effetto antiaderente** e risulta **estremamente facile da pulire**. **Non adatto al lavaggio in lavastoviglie.** Accertarsi che anche i forellini per il passaggio delle fiamme siano perfettamente asciutti.
Candeletta di accensione **Termocoppia di sicurezza**	Pulire l'elettrodo d'accensione e la termocoppia con un panno umido ben strizzato.	**L'elettrodo d'accensione** non deve bagnarsi altrimenti non si genera la necessaria scintilla.

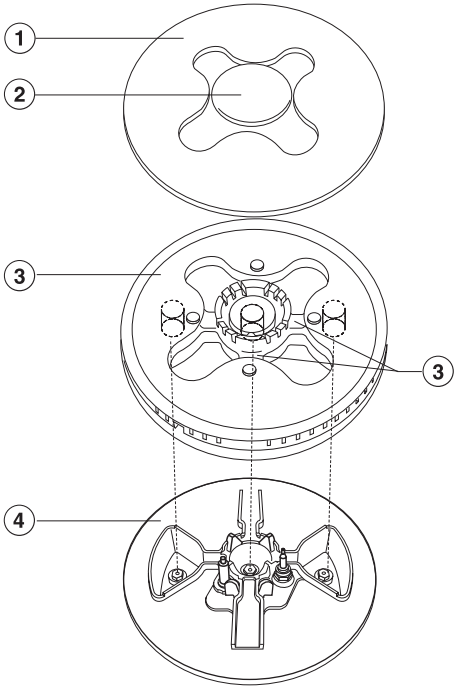
Assemblare i bruciatori ausiliario, semi-rapido e rapido



- Disporre la testa del bruciatore ③ sul corpo ④ in modo che la candeletta di accensione ⑥, la termocoppia di sicurezza ⑤ e i perni ⑦ passino attraverso i fori della testa del bruciatore.
- Appoggiare il coprispartifiamma ② sulla testa del bruciatore ③, in modo che le cavità si trovino sopra i perni. Ruotare leggermente il coprispartifiamma a sinistra o destra per fissarlo.
  Posizionato correttamente, il coprispartifiamma non può essere spostato.

Accertarsi di assemblare le parti del bruciatore nella sequenza corretta.

Assemblare il bruciatore Wok



- Disporre la testa del bruciatore ③ sul corpo ④ in modo da far coincidere le boccole con gli ugelli e i perni con la scanalatura.

Se la testa è stata posizionata correttamente è stabile.

- Posizionare l'anello ① in modo da far coincidere gli incavi.
- Appoggiare il coprispartifiamma ②.

Accertarsi di assemblare le parti del bruciatore nella sequenza corretta.

⚠ Riparazioni su apparecchiature elettriche o a gas possono essere eseguite solo da personale autorizzato e specializzato. Se non effettuate correttamente, queste possono mettere seriamente a rischio la sicurezza dell'utente.

Cosa fare se...

... dopo diversi tentativi il bruciatore non si accende?

Verificare che

– il bruciatore sia correttamente assemblato.

– il rubinetto del gas sia aperto.

– il bruciatore sia pulito e asciutto.

– i forellini degli spartifiamma siano asciutti e non ostruiti.

– l'interruttore principale dell'impianto elettrico della casa non sia scattato. Rivolgersi a un elettricista qualificato oppure all'assistenza tecnica. Per accendere il gas è possibile utilizzare un fiammifero (v. paragrafo "Accensione in caso di interruzione di corrente").

... la fiamma del gas si spegne di nuovo dopo l'accensione?

La fiamma deve raggiungere la termocoppia di sicurezza affinché diventi sufficientemente calda.

Se la fiamma non dovesse raggiungere la termocoppia, verificare che

– gli elementi del bruciatore siano montati correttamente.

– la termocoppia di sicurezza non sia sporca. Rimuovere delicatamente i depositi (v. cap. "Pulizia e manutenzione").

... la candeletta di accensione elettrica del bruciatore non funziona più?

– L'interruttore principale dell'impianto elettrico di casa è scattato. Rivolgersi a un elettricista qualificato oppure all'assistenza tecnica.

– Tra la candeletta di accensione e il coprispartifiamma si sono depositati residui di alimenti.
Rimuovere delicatamente i depositi (v. cap. "Pulizia e manutenzione").

– Sulla termocoppia si trovano residui di cibo.
Rimuoverli delicatamente (v. cap. "Pulizia e manutenzione").

... la fiamma improvvisamente è diversa?

Controllare che il bruciatore sia stato assemblato correttamente.

Miele offre un vasto assortimento di accessori e prodotti per la pulizia e la manutenzione adatti all'apparecchio in dotazione.

Questi prodotti possono essere facilmente ordinati tramite internet al sito www.miele-shop.com.

In alternativa sono reperibili presso il servizio di assistenza tecnica autorizzato Miele (v. retro) o presso il proprio rivenditore Miele di fiducia.

Prodotti per la pulizia e la manutenzione

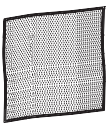
Detergente per vetroceramica e acciaio
250 ml

Elimina sporco ostinato, macchie di calcare e leggere decolorazioni.

Cura dell'acciaio
250 ml

Elimina facilmente macchie d'acqua, striature e ditate. Rallenta il deposito di sporco.

Panno in microfibra



Elimina impronte e sporco leggero.

Incassare l'apparecchio solo dopo aver montato il mobile pensile e la cappa aspirante per evitare di danneggiarlo.

▶ L'ambiente in cui viene installato l'apparecchio deve avere una dimensione superiore a 20 m^3 ed essere provvisto almeno di una porta oppure una finestra verso l'esterno che possano essere aperte.

▶ Le impiallacciature del piano di lavoro devono essere applicate con collante termoresistente (100°C), affinché non possano staccarsi oppure deformarsi.
I profili terminali a muro devono essere termoresistenti.

▶ Non utilizzare questo apparecchio in luoghi non stazionari (ad es. sulle navi).

▶ A causa di un possibile scarico di fiamme il piano di cottura a gas non può essere installato accanto a una friggitrice. Tra questi due apparecchi si consiglia di mantenere una distanza di almeno 300 mm.

▶ L'incasso di un piano di cottura sopra a frigoriferi o congelatori, lavastoviglie oppure lavabiancheria e asciugabiancheria non è consentito.

▶ Dopo aver incassato l'apparecchio accertarsi che il tubo del gas e il cavo di alimentazione non siano a contatto con i punti caldi dell'apparecchio. Il tubo del gas e il cavo potrebbero danneggiarsi a causa del calore.

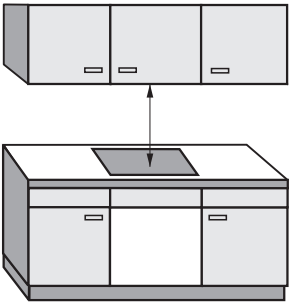
▶ Il cavo di alimentazione e il tubo flessibile del gas devono essere disposti in maniera tale da non essere in contatto con elementi mobili della cucina (ad es. cassetti) e non devono comunque essere soggetti a sollecitazioni meccaniche.

▶ Rispettare assolutamente le distanze di sicurezza riportate nelle pagine seguenti.

▶ Non utilizzare l'isolante per fessure a meno che non sia espressamente indicato. Il nastro di guarnizione dell'apparecchio garantisce un isolamento sufficiente dal piano di lavoro (v. cap. "Indicazioni generali per l'incasso").

Tutte le misure sono indicate in mm.

Distanza di sicurezza



Se il piano di cottura viene installato sotto una cappa aspirante, è necessario rispettare la distanza di sicurezza indicata dal produttore della cappa.
In assenza di precise indicazioni o se al di sopra del piano di cottura si trovano materiali facilmente infiammabili (ad es. una mensola), la distanza di sicurezza deve essere di almeno 760 mm.

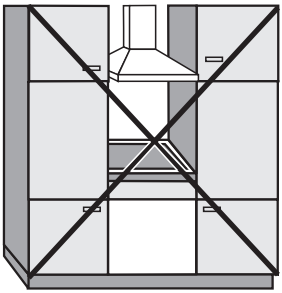
Se nelle istruzioni d'uso e di montaggio per i diversi apparecchi situati sotto la cappa aspirante, p.es. piano di cottura a gas o elettrico, vengono indicate differenti distanze di sicurezza, si consiglia di scegliere la maggiore tra le due.

Istruzioni di sicurezza per il montaggio

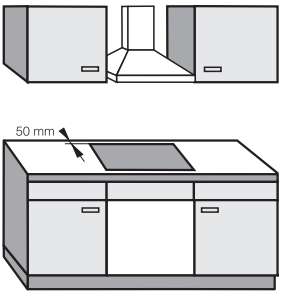
Quando si incassa un piano di cottura a gas, su un lato e sulla parete posteriore dell'apparecchio è consentita la presenza di mobili alti oppure pareti; sull'altro lato invece non è assolutamente possibile posizionare apparecchi oppure mobili che siano più alti del piano di cottura (vedi figure).

Rispettare le seguenti distanze di sicurezza:

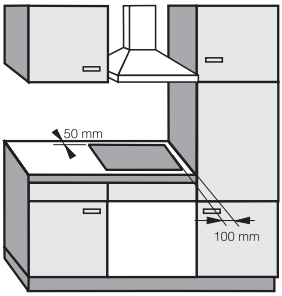
– 100 mm a destra o a sinistra dall'intaglio del piano di lavoro verso un mobile adiacente (p.es. mobile a colonna).
– 50 mm dall'intaglio del piano di lavoro verso la parete posteriore.



non consentito

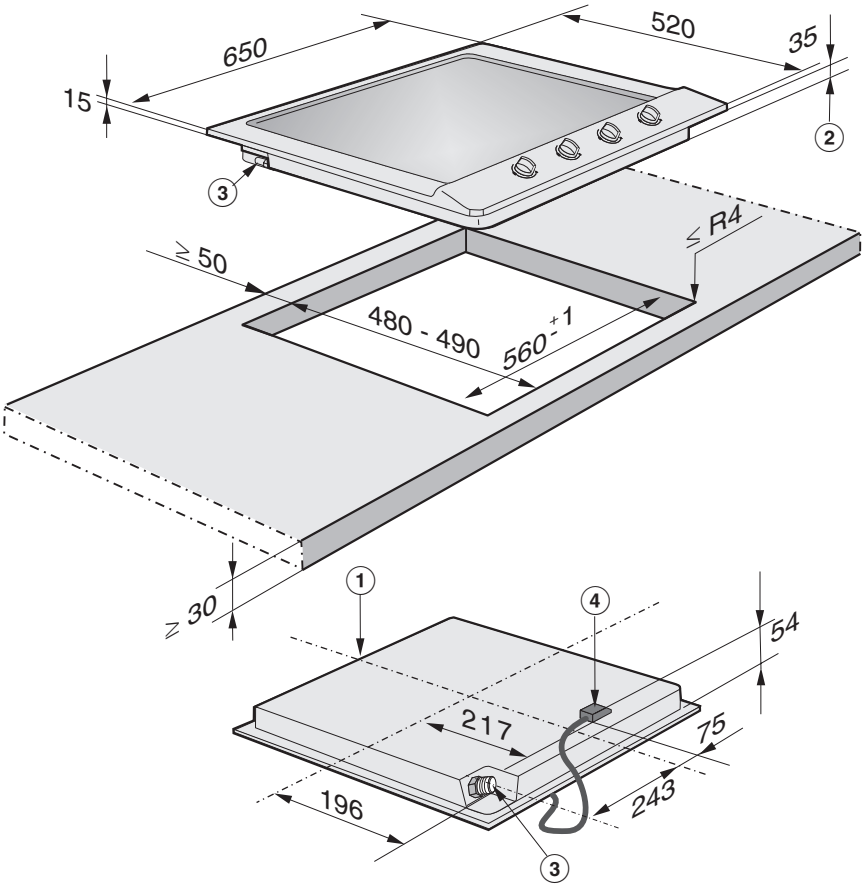


consigliabile



non consigliabile

KM 2014



① Lato anteriore

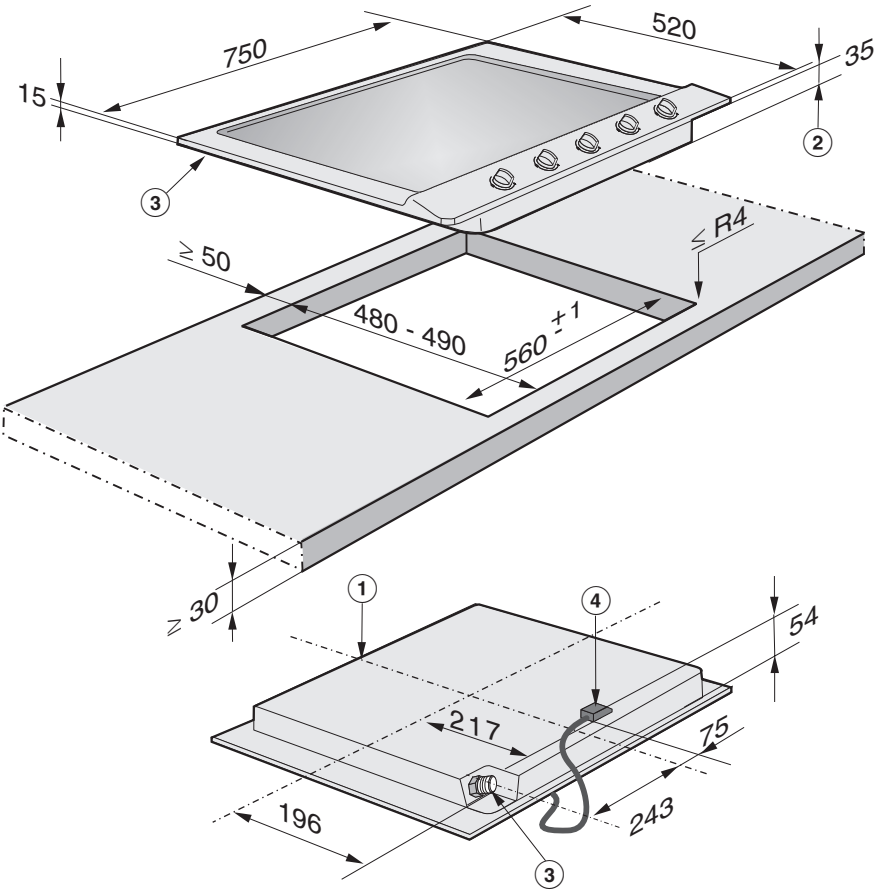
② Altezza d'incasso

③ Allacciamento gas R 1/2" - ISO 7-1 (DIN EN 10226)

④ Cassetta di allacciamento alla rete elettrica con cavo di alimentazione, L = 2000 mm

Misure apparecchio/misure nicchia d'incasso

KM 2034 / KM 2035



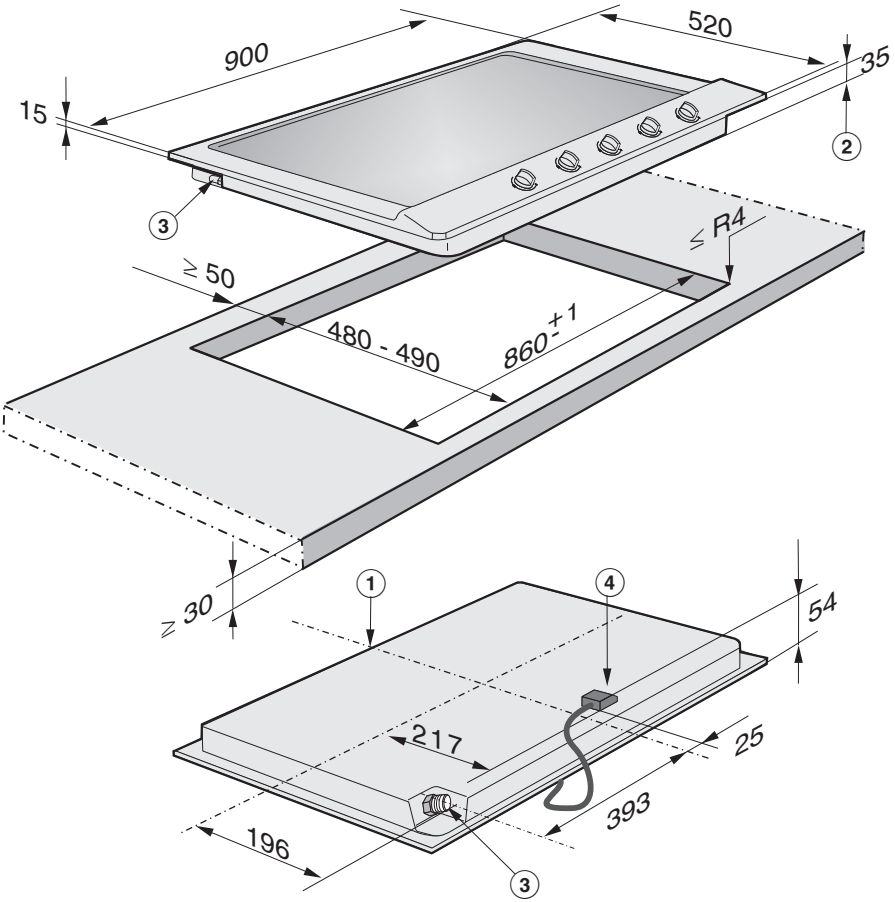
① Lato anteriore

② Altezza d'incasso

③ Allacciamento gas R 1/2" - ISO 7-1 (DIN EN 10226)

④ Cassetta di allacciamento alla rete elettrica con cavo di alimentazione, L = 2000 mm

KM 2052 / KM 2054



① Lato anteriore

② Altezza d’incasso

③ Allacciamento gas R 1/2" - ISO 7-1 (DIN EN 10226)

④ Cassetta di allacciamento alla rete elettrica con cavo di alimentazione, L = 2000 mm

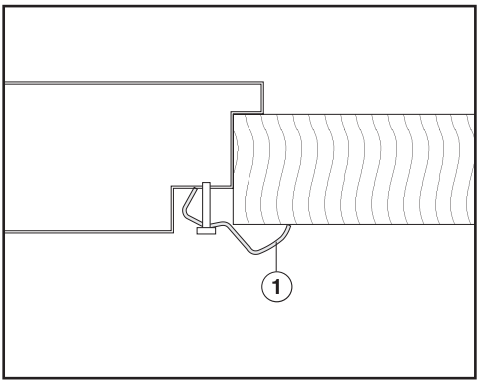
Creare l'intaglio

- Realizzare un intaglio nel piano di lavoro in base alle misure indicate.
  Attenersi alla **distanza minima** verso la **parete posteriore** nonché a destra o a sinistra di una **parete laterale**.
  Vedi capitolo "Indicazioni di sicurezza per il montaggio".
- Sigillare le superfici di intaglio di piani di lavoro in legno con lacca speciale, caucciù siliconato oppure resina impregnante per impedire che l'umidità possa gonfiarle.
  I materiali utilizzati devono essere termoresistenti.

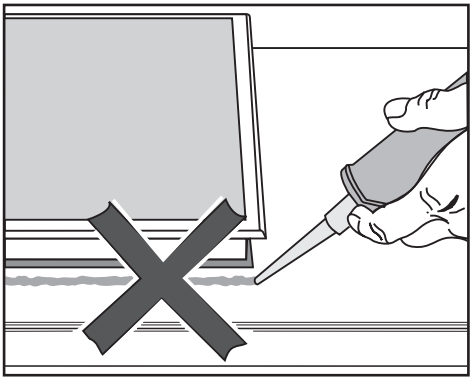
Accorgendosi durante l'incasso che la guarnizione della cornice non poggia perfettamente sul piano di lavoro, è possibile correggere, con la dovuta attenzione, la curvatura degli angoli ≤R4 mediante un seghetto alternativo.

Inserire il piano di cottura a gas

- Far passare il cavo di alimentazione dell'apparecchio verso il basso attraverso l'intaglio del piano di lavoro.
- Posizionare il piano di cottura nell'intaglio.
- Allacciare l'apparecchio alla rete elettrica (v. cap. "Allacciamento elettrico").
- Allacciare il tubo del gas (v. cap. "Allacciamento gas").



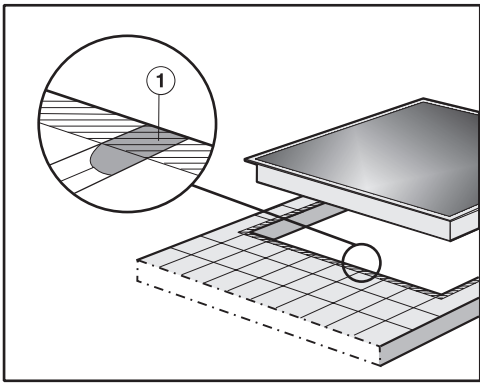
- Fissare l'apparecchio con gli angolari in dotazione ①.



Non utilizzare l'isolante per fessure a meno che non sia espressamente indicato. Il nastro di guarnizione sotto il bordo della parte superiore dell'apparecchio garantisce la sufficiente tenuta al piano di lavoro.

Il materiale isolante non deve giungere tra la cornice della parte superiore dell'apparecchio e il piano di lavoro.
Altrimenti si renderebbe più difficile lo smontaggio del piano di cottura in caso di intervento tecnico; si danneggerebbero cornice e piano di lavoro.

Piano di lavoro in piastrelle



Le fessure ① e l'area tratteggiata indicata nell'immagine devono essere lisce e perfettamente in piano perché la cornice del piano di cottura appoggi bene e la guarnizione applicata sotto il bordo possa garantire sufficiente tenuta.

Allacciamento elettrico

Si consiglia di allacciare l'apparecchio alla rete elettrica con una presa. In questo modo si facilitano gli interventi dell'assistenza tecnica.
Fare in modo che la presa sia accessibile anche una volta che l'apparecchio è stato incassato.

Se l'allacciamento non è eseguito mediante presa elettrica, rivolgersi a un elettricista che sia a conoscenza delle normative locali e delle normative supplementari emanate dall'azienda elettrica di zona e che effettui il lavoro nel rispetto delle stesse.

Qualora la presa non fosse più accessibile dopo l'incasso oppure fosse previsto un allacciamento fisso, deve essere predisposto da parte dell'installatore un dispositivo di separazione per ogni polo. Valgono come dispositivi di separazione gli interruttori con un'apertura di contatto di almeno 3 mm, quali interruttori LS, valvole e teleruttori.

I **dati necessari per l'allacciamento** si rilevano dalla **targhetta dati**. Queste indicazioni devono corrispondere a quelle della rete elettrica.

Il produttore rende noto che non si assume alcuna responsabilità per danni diretti o indiretti causati da un incasso scorretto dell'apparecchio oppure da un allacciamento non a norma.

Non risponde inoltre dei danni (ad es. scossa elettrica) causati dalla mancanza o dall'interruzione della conduttura di messa a terra.

Dopo il montaggio tutte le parti dell'apparecchio devono essere isolate affinché non possano verificarsi incidenti durante il funzionamento.

Potenza totale

v. targhetta dati

Allacciamento e protezione

AC 230 V / 50 Hz
Interruttore di sovraccarico 10 A
Caratteristica di scatto tipo B o C

Interruttore differenziale (salvavita)

Per una maggiore sicurezza, si consiglia di preporre alla macchina un salvavita con corrente di stacco di 30 mA.

Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica

Per staccare il circuito elettrico dalla rete, dopo l'installazione procedere come descritto di seguito:

– **Fusibili**
estrarre completamente i fusibili dai cappelli filettati oppure

– **Protezioni automatiche**
premere il pulsante di controllo (rosso), finché fuoriesce il pulsante centrale (nero) oppure

– **Protezioni da incasso**
interruttore automatico almeno del tipo B o C:
portare la leva da 1 (inserimento) a 0 (disinserimento) oppure:

– **Interruttore automatico differenziale**
(salvavita) portare l'interruttore principale da 1 (inserimento) a 0 (disinserimento) oppure premere il tasto di controllo.

Dopo lo scatto accertarsi che la rete elettrica non possa essere reinserita.

Sostituzione del cavo di alimentazione

Se si rende necessario sostituire il cavo di allacciamento perchè danneggiato, usare un cavo elettrico tipo H 05 VV-F (isolato in PVC) reperibile presso il produttore o il servizio di assistenza.
La sostituzione deve essere effettuata dal produttore, da un servizio di assistenza da lui autorizzato o da personale qualificato. I dati necessari per l'allacciamento si rilevano dalla targhetta dati.

Allacciamento gas

Apparecchi a gas devono essere allacciati con raccordo fisso o volante.
Il raccordo volante deve essere composto da un rubinetto di sicurezza e da un tubo per gas di sicurezza (versione M) con raccordo ai sensi della norma DIN 3383 - parte 1.

La commutazione su altro tipo di gas può essere eseguita solo da un installatore qualificato autorizzato dalla competente azienda del gas, che è responsabile del suo corretto funzionamento.

L'allacciamento deve essere effetuato in maniera tale da essere accessibile sia dall'interno sia dall'esterno. Aprendo lo sportello del mobile, il rubinetto deve essere visibile e accessibile.

Richiedere all'azienda competente il tipo di gas presente nella Vostra zona e la pressione e confrontare questi dati con quelli indicati sulla targhetta dati.

L'allacciamento deve essere eseguito nel rispetto delle norme vigenti in materia.
Per l'Italia:
normativa UNI-CIG

Deve essere osservata anche la normativa particolare del fornitore di gas e degli enti locali preposti al controllo edilizio.

Rubinetti e tubi del gas devono essere posizionati in maniera tale da non poter essere danneggiati dal calore emanato dal piano di cottura. In particolare non devono essere intaccati da gas di scarico caldi.

Il cavo di allacciamento e il tubo del gas non devono essere a contatto con parti calde del piano di cottura per evitare che vengano danneggiati a causa delle alte temperature.

Il percorso di un eventuale cavo flessibile deve essere libero; il cavo deve essere posato in maniera da non intralciare parti mobili della cucina (ad es. cassetti estraibili).

Infine deve essere controllato se l'allacciamento al gas è perfettamente stagno.

Adatto per il funzionamento a gas metano e GPL.

Categoria ai sensi della normativa EN 30:
Italia
IT II 2 H 3+ 20 mbar 28-30/37 mbar

A seconda del paese di destinazione l'apparecchio è impostato per il funzionamento a gas metano o GPL (vedi adesivo sull'apparecchio).

All'apparecchio è allegato l'apposito set di ugelli per commutare il funzionamento da un tipo di gas all'altro.

Nel caso il predetto set mancasse, rivolgersi al servizio di assistenza tecnica Miele.

Le procedure per la commutazione sono descritte al capitolo "Commutazione su un altro tipo di gas".

Potenza bruciatori

Valore nominale per tutti i tipi di gas con fiamma alta

Bruciatori	Tipo di gas	KM 2014		KM 2034 / KM 2035 / KM 2052	
		kW	g/h	kW	g/h
Bruciatore ausiliario	Gas metano H Gas liquido	1,0 1,0	- 73	1,0 1,0	- 73
Bruciatore semi-rapido	Gas metano H Gas liquido	1,75 1,75	- 127	1,75 1,75	- 127
Bruciatore rapido	Gas metano H Gas liquido	- -	- -	2,6 2,6	- 189
Wok	Gas metano H Gas liquido	4,2 4,2	- 306	4,2 4,2	- 306
Totale	Gas metano H Gas liquido	8,70 8,70	- 633	11,3 11,3	- 822

Bruciatori	Tipo di gas	KM 2054	
		kW	g/h
Bruciatore ausiliario	Gas metano H Gas liquido	1,0 1,0	- 73
Bruciatore semi-rapido	Gas metano H Gas liquido	1,75 1,75	- 127
Bruciatore rapido	Gas metano H Gas liquido	2,6 2,6	- 189
Wok	Gas metano H Gas liquido	4,2 4,2	- 306
Totale	Gas metano H Gas liquido	13,75 13,75	- 1001

Valore nominale a fiamma bassa

Bruciatori	Tipo di gas	KM 2014	KM 2034 / KM 2035 / KM 2052 / KM 2054
		kW	kW
Bruciatore ausiliario	Gas metano H Gas liquido	0,25 0,25	0,25 0,25
Bruciatore semi-rapido	Gas metano H Gas liquido	0,35 0,35	0,35 0,35
Bruciatore rapido	Gas metano H Gas liquido	- -	0,50 0,60
Wok	Gas metano H Gas liquido	0,30 0,37	0,30 0,37

Commutazione su un altro tipo di gas

Quadro ugelli

⚠ La commutazione su altro tipo di gas può essere eseguita solo da un installatore qualificato autorizzato dalla competente azienda del gas.

Per la commutazione su un altro tipo di gas è necessario sostituire le valvole principali e del minimo del bruciatore.

	Valvola principale Ø	Valvola del minima Ø
Metano H		
Bruciatore ausiliario	0,69	0,39
Bruciatore semi-rapido	0,95	0,42
Bruciatore rapido	1,10	0,54
Wok	0,97 / 0,72	0,88 / 0,42
Gas liquido		
Bruciatore ausiliario	0,50	0,27
Bruciatore semi-rapido	0,65	0,32
Bruciatore rapido	0,78	0,40
Wok	0,64 / 0,46	0,52 / 0,27

La definizione degli ugelli si riferisce a diametro del foro pari a 1/100 mm.

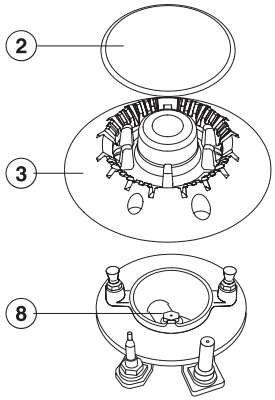
Commutazione su un altro tipo di gas

Sostituzione ugelli

Staccare il piano di cottura dalla rete elettrica.

Sostituzione ugelli principali

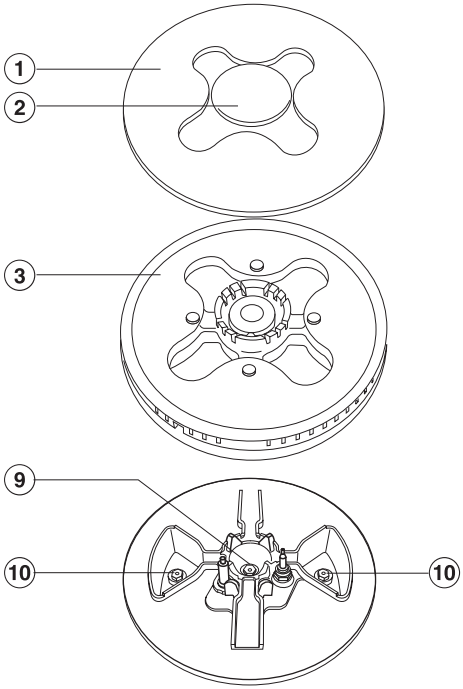
Bruciatore ausiliario, semi-rapido e rapido



Il coprispartifiamma ② e la testa del bruciatore ③ sono bloccati. Per rimuovere il coprispartifiamma, ruotarlo verso sinistra o destra.

- Rimuovere coprispartifiamma ② e testa del bruciatore ③.
- Svitare la l'ugello principale ⑧ con una chiave a tubo (M7).
- Montare l'ugello adatto come rilevabile dalla tabella e stringerlo.
- Fissare gli ugelli con la ceralacca affinché non si stacchino.

Bruciatore Wok



- Rimuovere il coprispartifiamma ②, l'anello del bruciatore ① e la testa del bruciatore ③.
- Smontare gli ugelli principali ⑩ (diametro più grande) e ⑨ (diametro più piccolo) usando una chiave a tubo (M7).
- Montare l'ugello adatto come rilevabile dalla tabella e stringerlo.
- Fissare gli ugelli con la ceralacca affinché non si stacchino.

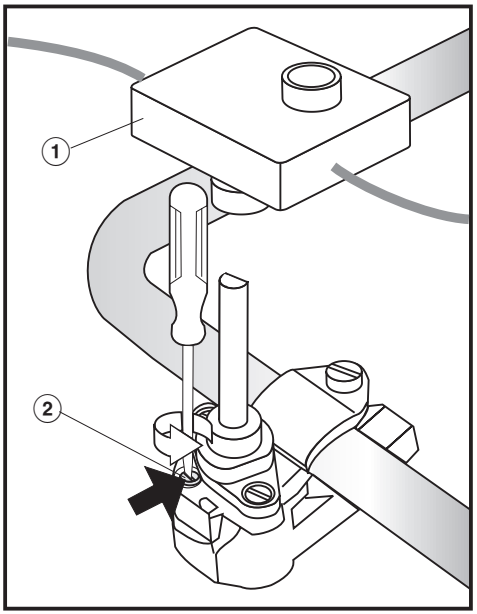
Commutazione su un altro tipo di gas

Sostituzione ugello del minimo

Per sostituire gli ugelli del minimo è necessario rimuovere la parte superiore del piano di cottura.

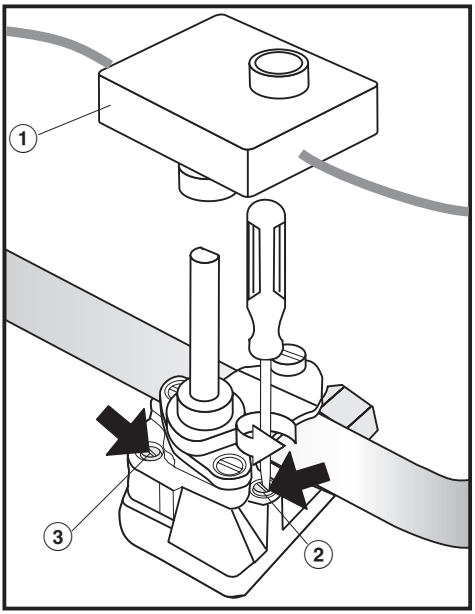
- Svitare le viti dei bruciatori.
- Sfilare la manopola verso l'alto.
- Rimuovere la parte superiore dell'apparecchio.

Bruciatore ausiliario, semi-rapido e rapido



- Togliere il dispositivo di accensione ①.
- Con l'aiuto di un piccolo cacciavite svitare l'ugello del minimo ② dal valvolame.
- Estrarre la valvola con una pinza a punta.
- Montare l'ugello adatto come rilevabile dalla tabella e stringerlo.

Bruciatore Wok



- Togliere il dispositivo di accensione ①.
- Con l'aiuto di un piccolo cacciavite svitare gli ugelli del minimo ② e ③ dal valvolame.
- Estrarre gli ugelli con una pinza a punta.
- Montare l'ugello adatto come rilevabile dalla tabella e stringerlo.

② Ugello del minimo a diametro ridotto (ad es. per gas liquido: 0,27).

③ Ugello del minimo a diametro più grande
(ad es. per gas liquido: 0,52).

Dopo la sostituzione

- Riassemblare tutte le parti del bruciatore in senso inverso.
- Controllare se tutte le parti che conducono gas sono stagne accendendo il bruciatore senza rimontare la la parte superiore del piano (accendere con un fiammifero).
- Rimuovere le parti del bruciatore.
- Rimontare la parte superiore dell'apparecchio.
- Avvitare saldamente le parti inferiori del bruciatore e assemblarlo (fare attenzione alla sequenza).
- Innestare le manopole.
- Controllare il funzionamento dei bruciatori mettendoli in funzione.

In posizione "fiamma bassa", la fiamma non deve spegnersi neppure ruotando la manopola velocemente da "fiamma alta" a "fiamma bassa".

In posizione "fiamma alta" la fiamma deve bruciare con cuore ben visibile.

- Applicare la targhetta allegata al set degli ugelli al di sopra dell'adesivo indicante il tipo di gas usato.

Servizio Clienti

Per eventuali interventi e riparazioni rivolgersi al servizio di assistenza tecnica autorizzato Miele chiamando il numero indicato. Comunicare sempre modello e Fabr.-Nr. dell'elettrodomestico, riportati sulla targhetta dati.

Informazioni importanti sulla garanzia

Ogni elettrodomestico è coperto da garanzia totale nei termini contemplati nel relativo libretto. La garanzia viene concessa per il periodo previsto dalla legislazione nazionale vigente. Nulla è dovuto per diritto di chiamata.

Targhetta dati

Incollare qui l’allegata targhetta dati. Accertarsi che l'indicazione del modello dell’apparecchio corrisponda ai dati riportati sulla copertina di queste istruzioni d'uso.

Miele

Il Servizio Clienti mette automaticamente in contatto il consumatore con il centro di assistenza tecnica autorizzato più vicino per prenotare il collaudo gratuito degli elettrodomestici o richiedere un intervento. Gli operatori Miele sono inoltre a disposizione per qualsiasi consulenza sui nostri prodotti e servizi.

Gli operatori specializzati Miele sono a disposizione per una consulenza personalizzata sui nostri prodotti e per rispondere con competenza e professionalità a qualsiasi richiesta di informazione. Il servizio è attivo dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 17.00.

Contact Center
899-809050
Lunedì - Venerdì ore 9 -17
Da rete fissa Telecom 22,93 cent/min + 10,33 cent alla risposta; da altre reti rivolgersi al proprio operatore. Richiedere eventualmente l'abilitazione al gestore telefonico.

Miele Italia S.r.l.
39057 Appiano - S. Michele (BZ)
Strada di Circonvallazione, 27

Centri di assistenza tecnica autorizzati Miele in tutte le regioni italiane.

Produttore: Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh - Germania

---

Salvo modifiche / 2911

M.-Nr. 07 174 990 / 03

CE